



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قزوین
معاونت پژوهشی

دانشکده بهداشت و پیراپزشکی

گزارش نهایی طرح تحقیقاتی

عنوان:

تعیین بازده عصاردهی متانلی و ترکیب اسیدهای چرب موجود در گوشت میوه
نارگیل

استاد راهنما:

دکتر رزاق محمودی

مجری / مجریان

رویا چگینی

تابستان ۱۳۹۵

چکیده

مقدمه: روغن و چربی از اجزاء اصلی غذا بوده در تامین انرژی بدن و ایجاد طعم و مزه مطلوب در غذا بسیار حائز اهمیت می باشد. اخیراً با رشد دانش عمومی، تقاضای مردم برای مصرف روغن هایی که علاوه بر تامین انرژی و ایجاد طعم در سلامتی هم مفید باشد، افزایش یافته است.

هدف: در مطالعه حاضر ترکیب و میزان اسیدهای چرب موجود در عصاره متانلی بخش گوشتی میوه نارگیل مورد بررسی قرار گرفت.

روش کار: در این مطالعه ابتدا میوه نارگیل تولیدی داخل کشور تهیه و سپس عصاره متانلی بخش گوشتی میوه نارگیل با استفاده از روش سوسکله استخراج شد، در ادامه جهت تعیین نوع اسیدهای چرب و همچنین میزانشان توسط دستگاه کروماتوگرافی گازی متصل به طیف نگار جرمی (GC/MS) مورد بررسی قرار گرفت.

نتایج: یافته های این مطالعه نشان داد که بازده عصاردهی بخش گوشتی میوه نارگیل حدود ۱۲/۵ گرم عصاره برای ۲۰۰ گرم بخش گوشتی نارگیل بود. تعداد ۱۵ ترکیب در بررسی GC/MS به دست آمد، عمده ترین ترکیبات به ترتیب شامل Hexane (CAS) , methyl (25R)-5-oxo-A-nor-3,5-sec... , Benzeneacetic acid, .alpha.,3,4-..., \$\$ n-Hexane \$\$ Skel... بودند.

نتیجه گیری: بر اساس یافته های مطالعه حاضر بخش گوشتی میوه نارگیل از بازده عصاره دهی الکلی مطلوبی برخوردار می باشد. همچنین با توجه به اینکه بخش اعظم گوشت دانه نارگیل به همراه پوست آن در صنایع غذایی (بویژه آبمیوه سازی و کمپوت) به عنوان بخش غیر قابل استفاده بوده و در اغلب موارد بدون هیچ گونه فراوری به عنوان ضایعات دور ریخته می شود، می توان با استفاده از روش های استاندارد عصاره گیری اقدام به استخراج ترکیبات مفید آن نمود تا از این طریق امکان کاربرد این ترکیبات (بویژه اسیدهای چرب) برای صنایع مختلف بویژه صنایع غذایی و دارویی فراهم گردد.

کلمات کلیدی: میوه نارگیل، عصاره الکلی، کروماتوگرافی گازی، غذا